

## SCHEDA TECNICA

### UVE

*Spergola*

### ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

*Argilloso, tendenzialmente calcareo*

### RESA PER ETTARO

80 q.li

### VINIFICAZIONE

*Macerazione di 12 mesi  
in tini di rovere*

### GRADAZIONE ALCOLICA

11,50% vol.

### ZUCCHERO RESIDUO

0 g/l

## SCHEDA ORGANOLETTICA

### COLORE

*Giallo paglierino*

### BOUQUET

*Floreale di agrumi (zagara), speziatura  
dolce, sfumatura di frutta candita e  
albicocca. Leggermente balsamico*

### GUSTO

*Freschezza e rotondità, delicata sapidità e  
piacevole persistenza tannica*

### ABBINAMENTO

*Carni bianche, formaggi di media  
stagionatura, pesci succulenti e tartare*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

## TECHNICAL SHEET

### TYPES OF GRAPES

*Spergola*

### ALTITUDE

240 m

### SOIL TYPE

*Clay - calcareous*

### YIELD PER HECTARE

8000 kg

### VINIFICATION

*Maceration 12 months  
in oak tonneaux*

### ALCOHOL CONTENT

11,50% vol.

### RESIDUAL SUGAR

0 g/l

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

### COLOUR

*Bright straw yellow*

### BOUQUET

*Floral of citrus (orange blossom), sweet  
spiciness, nuances of candied fruit and  
apricot. Slightly balsamic*

### TASTE

*Freshness and roundness, delicate sapidity  
and pleasant tannic persistence*

### PAIRING

*White meats, medium-aged cheeses,  
succulent fish and tartare*

### SERVING TEMPERATURE

10-12° C

## T.E.R.S. SPERGOLA

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA  
SPERGOLA DOP

*vino bianco fermo*

*still white wine*

